

Backen

Amerikanischer Cheesecake mit Maracuja

Rezept von Fabian Böckeler aus der Sendung Kaffee oder Tee vom 09.01.2026

Für 12 Stücke

Zutaten

Für die Maracujamousse:

3 Blatt weiße Gelatine (ersatzweise 8 g Kakaobutter)
 550 g Schlagsahne
 15 g Speisestärke
 140 g Maracuja-Fruchtmark (Passionsfruchtmark)
 3 Eigelbe (Größe M)
 55 g Zucker

Für den Mürbeteig:

1/2 Vanilleschote
 80 g Puderzucker
 etwas Salz
 160 g kalte, gewürfelte Butter
 1 Eigelb (Größe M)
 245 g Weizenmehl (Type 405)

Für die Frischkäsemasse:

530 g Doppelrahmfrischkäse
 215 g Schmand
 215 g Zucker
 1/2 TL fein abgeriebene Bio-Zitronenschale
 etwas Salz
 25 g Weizenmehl (Type 405)
 3 Eier (Größe M)
 1 Eigelb (Größe M)
 55 g Schlagsahne

Für die Fruchtglasur:

120 g Maracuja-Fruchtmark (Passionsfruchtmark)
 180 g Wasser
 180 g Zucker
 9 g Apfelpektin
 300 g Mango-Fruchtmark

Außerdem:

Silikon-Backform oder Tortenring (je Ø 26 cm)
 Springform (Ø 28-30 cm)
 Frischhaltefolie
 (digitales) Küchenthermometer
 weiche Butter für die Form
 Mehl zum Bearbeiten
 Teigrolle/Rollholz
 Blindbackkugeln (oder Hülsenfrüchte) zum Blindbacken

Zubereitung:

1. **Für die Maracujamousse** die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

2. 140 g Sahne und die Stärke in einer kleinen Schüssel verrühren.
3. Das Maracujamark, die Eigelbe und den Zucker in einen kleinen Topf geben und unter ständigem Rühren aufkochen. Die Sahne-Stärke-Mischung erneut durchrühren, in die kochende Maracuja-Mischung rühren und erneut unter Rühren aufkochen.
4. Den Topf von der Kochstelle nehmen und die ausgedrückte Gelatine (oder Kakaobutter) unter die heiße Mischung rühren.
5. Den Topf mit der Maracujamischung in ein kaltes Wasserbad stellen und die Mischung unter gelegentlichem Rühren auf etwa 30 Grad abkühlen lassen.
6. Inzwischen eine Silikonbackform (Ø 26 cm) bereitstellen oder einen Tortenring (Ø 26 cm) mit Frischhaltefolie auslegen und auf einen Teller oder eine Kuchenscheibe stellen.
7. Die restliche Sahne (410 g) in einen Rührbecher geben und steif schlagen.
8. Die Sahne am besten mit einem Silikonschaber unter die Maracujamischung heben, in den vorbereitete Form füllen und mindestens 3 Stunden einfrieren.
9. **Für den Mürbeteig** den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
10. Den Boden und den Rand einer Springform (Ø 28 -30 cm) mit Butter fetten.
11. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden. Das Mark herauskratzen und mit dem Puderzucker mischen.
12. Die Puderzuckermischung, 1 Prise Salz und die Butter in eine Schüssel geben und mit den Knethaken des Handrührers oder in der Küchenmaschine verkneten, das Eigelb zugeben und unterkneten. Das Mehl darauf sieben und mit den Knethaken kurz zu einem Teig kneten.
13. Den Teig zu einer Kugel formen, etwas flachdrücken, in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 30 Minuten kaltlegen.
14. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche rund (etwa 3 mm dick, Ø 34 cm) ausrollen.
15. Den Mürbeteig in die vorbereitete Form legen, dabei rundum einen Rand formen.
Fabians Tipp: So geht das Ausrollen noch besser: Den Teig zwischen 2 Bögen Backpapier oder 2 Silikonbackmatten ausrollen, oberen Bogen oder die oben liegende Matte abziehen und den Teig vorsichtig in die vorbereitete Form stürzen. Zweites Backpapier oder die zweite Matte abnehmen und in der Form einen Teigrand formen.

- Fabians Tipp:** Den übriggebliebenen Mürbeteig durch ein grobes Sieb in eine kleine Backform zu Streuseln drücken und diese später zusammen mit dem Teig in den Backofen geben. Die gebackenen Teigstreusel für die Cheesecake-Dekoration verwenden.
16. Auf den Teig einen Bogen Backpapier geben, der auch über den Rand hochgeht, mit Blindbackkugeln beschweren.
17. Den Teig (und die Streusel) im heißen Ofen in der Form auf dem Rost im unteren Ofendrittel 12-15 Minuten blind backen.
18. Die Form aus dem Ofen nehmen und die Blindbackkugeln mit Hilfe des Backpapiers vorsichtig vom Teig heben. Den Mürbeteigboden in der Form (und die Streusel) auf einem Gitter abkühlen lassen.
19. **Für die Frischkäsemasse** den Backofen auf 100 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
20. Den Frischkäse, den Schmand, den Zucker, die Zitronenschale und 1 Prise Salz in eine Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührers oder in der Küchenmaschine verrühren.
21. Das Mehl darauf sieben und unterrühren. Nach und nach die Eier, das Eigelb und die Sahne untermischen. Die Frischkäsemischung auf den Mürbeteigboden in der Form verteilen.
22. Den Cheesecake im heißen Ofen in der Form auf dem Rost im unteren Ofendrittel 1 Stunde stocken lassen.
23. Den Cheesecake aus dem Ofen nehmen und in der Form auf einem Gitter vollständig etwa 3 Stunden auskühlen lassen.

24. **Für die Fruchtglasur** das Maracujamark, Wasser und 90 g Zucker in einen mittelgroßen Topf geben und auf 40 Grad erwärmen.
25. Das Pektin und den restlichen Zucker (90 g) in eine kleine Schüssel geben, mischen, unter die Maracujamischung rühren und unter Rühren aufkochen.
26. Den Topf von der Kochstelle nehmen, das Mangomark unterrühren und auf 40 Grad abkühlen lassen.
27. Die gefrorene Maracuja-Mousse vorsichtig aus der Form lösen, auf einen Teller oder ein Kuchengitter setzen, darunter ein Backblech stellen und mit der Fruchtglasur überziehen.
28. Den Cheesecake vorsichtig aus der Form lösen und auf eine Kuchenplatte setzen.
29. Die überzogene Maracuja-Mousse vorsichtig auf den Cheesecake setzen und mit den gebackenen Streuseln garnieren.
Florians Tipp: Nach Belieben den Cheesecake mit Schokoladenstreuseln oder mit Früchten dekorieren.
30. Sobald die Mousse aufgetaut ist, kann der Cheesecake in Stücke geschnitten und serviert werden.

Das Video zum Rezept finden Sie hier:

<https://www.swr.de/video/sendungen-a-z/kaffee-oder-tee/rezept-amerikanischer-cheesecake-mit-maracuja-100.html>

Bitte beachten Sie das unsere Videos eine Sichtbarkeit von 2 Jahren haben und nach Ablauf der Frist nicht mehr zu finden sind.